

9月10日(金)

ちゅう か つく かた

中華めんの作り方

中華めんは、小麦粉に塩と「かん水」を加えてこね、めんにしたものです。

かん水は、炭酸ナトリウムなどを溶かしたアルカリ性の水で、加えるとめんの色が黄色くなり、弾力が増します。

こねてのばす

中華めん

きょうのこんだて	
こくとうパン(1/2) ぎゅうにゅう やしそば ぎゅうりのしょうがづけ パインアップル(カット缶)	
き	おもにエネルギーのもとになる こくとうパン、ちゅうかめん あぶら、さとう
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう、ぶたにく いか
みどり	おもにからだのちようしをととのえる キャベツ、たまねぎ、 ピーマン、にんじん、きゅうり しょうが、パインアップル缶

クイズ8 しょうがの生産量が多いところはどこでしょうか。

① 高知県 ② 宮崎県 ③ 鹿児島県

一口メモ

○今日の給食のデザートにでる予定だったなし(豊水)も夏の天候がよくなかったのでたくさんできませんでした。そのために、今日のデザートはパインアップル(カット缶)になります。



○今日の給食は「焼きそば」です。焼きそばは、フライパンがあれば手軽に作ることができるので家でもよく食べている料理だと思います。焼きそばのもとになった料理は中国料理の「炒麺」といわれています。日本で焼きそばができたのは、戦争が終わった1950年ごろ(71年前)です。その当時小麦が高かったので、キャベツを入れてかさを増やして、ソース味にしました。ソース味の焼きそばは、日本で生まれました。



○焼きそばには、ほぼ欠かさず入っている野菜にピーマンが



あります。給食の焼きそばにも入っています。ピーマンは、1年生がなかよし畑で育てています。今もピーマンがなっています。緑色のピーマンを収穫せずにそのままにしておくと赤くなります。なかよし畑のピーマンも赤ピーマンができていました。



キャベツ	群馬県	にんじん	北海道	きゅうり	熊本県
たまねぎ	北海道	ピーマン	青森県	しょうが	高知県

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：①